Menu autunno inverno 2026 2027

Comune di Ricengo (CR) Scuola dell'infanzia e primaria

Settimane	1^ SETTIMANA	2^ SETTIMANA	3^ SETTIMANA	4^ SETTIMANA
	09-nov	16-nov	23-nov	30-nov
	07-dic	14-dic	21-dic	28-dic
	04-gen	11-gen	18-gen	25-gen
	01-feb	08-feb	15-feb	22-feb
	01-mar	08-mar	15-mar	22-mar
	29-mar	05-apr		
Lunedì	Riso olio e grana	Pasta in salsa aurora	Pasta all'olio	Pizza margherita
	Frittata con verdure*	Frittata	Rotolo di frittata	
	Finocchi julienne	Finocchio*	Carote*	Cavolfiore*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
Martedì	Pastina in brodo vegetale	Riso allo zafferano	Risotto alla zucca	Pasta integrale al pomodoro
	Tacchino al latte	Cotoletta di pollo	Scaloppine di pollo al limone	Hamburger di legumi*
	Broccoli*	Fagiolini*	Fagiolini*	Carote*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Mercoledì	Pasta al pomodoro e basilico	Pizza margherita	Pasta al ragù di vitello	Pasta al pesto
	Formaggio			Platessa agli aromi*
	Carote*	Insalata	Cavolo cappuccio julienne	Finocchio*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Giovedì	Pasta con crema di cavolfiore*	Pasta integrale al pesto	Zuppa toscana con farro	Passato di verdure con orzo
	Crocchette di ceci	Platessa panata*	Tortino di legumi	Tacchino alla crema di mele
	Zucchine*	Carote*	Patate*	Patate sabbiose*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
Venerdì	Vellutata di zucca con farro	Crema di carote con orzo	Pasta allo zafferano	Risotto al pomodoro
	Merluzzo* gratinato	Sformato di legumi*	Merluzzo* al pomodoro e origano	Polpette di pesce*
	Fagiolini*	Zucchine*	Broccoli*	Fagiolini*
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune

* uno i più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati all'origine
M Maiale
Il pane somministrato è a ridotto contenuto di sale (1,7% sul totale della farina)
In fase di preparazione e condimento viene utilizzato esclusivamente OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Le grammature sono conformi alle Linee guida ATS Valpadana

Le proposte di frutta fresca sono calendarizzate garantendo almeno 3 tipologie diverse a settimana